



BATIDORA PLANETARIA BM-5E

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso estándar.

		Capacidad del caldero
1500180	Batidora BM-5E 230/50-60/1	5 l

Incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



BATIDORA PLANETARIA BM-5

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso intensivo.

		Capacidad del caldero
1500170	Batidora BM-5 230/50-60/1	5 l

Incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



BATIDORA PLANETARIA BP-10 / BP-10C

Modelo de sobremesa. Caldero de 10 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

		Capacidad del caldero
1500310	Batidora planetaria BP-10 230/50-60/1	10 l
1500311	Batidora planetaria BP-10C 230/50-60/1	10 l

Incluido

- Caldero y herramientas de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Opcional

- Toma de accesorios.



novedad



novedad

BATIDORA PLANETARIA BP-20 / BP-20I / BP-20C

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		Capacidad del caldero
1500330	Batidora planetaria BP-20 230/50-60/1	20 l
1500333	Batidora planetaria BP-20I 230/50-60/1	20 l
1500331	Batidora planetaria BP-20C 230/50-60/1	20 l

Incluido

- Caldero y herramientas de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Opcional

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 l.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



novedad

BATIDORA PLANETARIA BP-30 / BP-30I / BP-30C

Modelo de pie. Caldero de 30 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		Capacidad del caldero
1500350	Batidora planetaria BP-30 230/50-60/1	30 l
1500352	Batidora planetaria BP-30I 230/50-60/1	30 l
1500351	Batidora planetaria BP-30C 230/50-60/1	30 l

Incluido

- Caldero y herramientas de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Opcional

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 l.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



novedad

BATIDORA PLANETARIA BP-40 / BP-40I / BP-40C

Modelo de pie. Caldero de 40 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Modelo I, con columna en acero inoxidable.

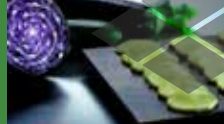
		Capacidad del caldero
1500370	Batidora planetaria BP-40 230/50-60/1	40 l
1500376	Batidora planetaria BP-40I 230/50-60/1	40 l
1500371	Batidora planetaria BP-40C 230/50-60/1	40 l

Incluido

- Caldero y herramientas de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Opcional

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 20 l.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



ACCESORIOS

Calderos para batidoras



Calderos de acero inoxidable AISI-304.

Calderos adicionales para batidoras planetarias BM / BP / BE de Sammic.
Robustos y resistentes.

2502305	Caldero BM-5
2509494	Caldero BP-10 / BE-10
2509495	Caldero BP-20 / BE-20
2509564	Caldero BP-30 / BE-30 (>10/2016)
2509497	Caldero BP-40 / BE-40

Equipos de reducción



Equipos para batidoras planetarias.

Permiten obtener producciones inferiores con batidoras planetarias de mayor capacidad.

- Caldero de 10 l y útiles para BP-20 / BE-20.
- Caldero de 10 l y útiles para BP-30 / BE-30.
- Caldero de 20 l y útiles para BP-40 / BE-40.
- Gancho amasador de aluminio.
- Paleta mezcladora de aluminio.
- Batidor de varillas.

1500222	Equipo 10 l - BP-20 / BE-20
1500296	Equipo 10 l - BP-30 / BE-30
1500389	Equipo 20 l - BP-40
1500242	Equipo 20 l - BE-40

Carro para caldero



Para desplazar calderos.

- Facilita el desplazamiento del caldero con carga.
- Fabricados en acero inoxidable altamente resistente.
- Caldero no incluido.

1500260	Carro caldero 20 l
1500261	Carro caldero 30 l
1500262	Carro caldero 40 l

Kit base con ruedas



Mecanismo para mover batidoras planetarias.

Especialmente diseñado para usuarios que requieren mover de sitio la batidora de forma continuada.

- Construcción en acero inoxidable.
- Dotada de palanca.

1500265	Kit ruedas batidora BP-20 / BP-30 / BP-40 / BE-20 / BE-30 / BE-40
---------	---